

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones
Unidas para la Agricultura
y la Alimentación



Organización
Mundial de la Salud

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.net

Tema 7 del programa

CX/CF 11/5/7 Add.1
Febrero de 2010

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS

5ª reunión

La Haya (Países Bajos), 21 - 25 de marzo de 2011

ANTEPROYECTO DE NIVELES MÁXIMOS PARA EL CONTENIDO TOTAL DE AFLATOXINAS EN LOS HIGOS SECOS (N11-2010)

Observaciones en el Trámite 3 presentadas por Brasil, Costa Rica y Noruega

BRASIL

Brasil apoya el nivel máximo propuesto para el contenido total de aflatoxinas en los higos secos listos para el consumo.

COSTA RICA

Costa Rica agradece la oportunidad de poder expresar sus comentarios al documento sobre el contenido total de aflatoxinas en los higos secos:

En Costa Rica el procesamiento de higos es artesanal y se elaboran principalmente azucarados, no secos. Sin embargo, Costa Rica apoya la propuesta del documento de establecer un nivel máximo de 10 µg/kg.

Fundamento: En Costa Rica no contamos con datos de presencia de aflatoxinas en este alimento en particular, sin embargo, en el CCCF se han establecido niveles de presencia de aflatoxinas para las nueces listas para el consumo con este mismo NM basado en datos presentados por los países y en evaluaciones realizadas por el JECFA, por lo tanto se considera un nivel congruente de ingesta para un alimento que no requiere elaboración ulterior.

NORUEGA

Noruega desea expresar su agradecimiento a Turquía y los miembros del Grupo de trabajo por medios electrónicos por su amplio trabajo en el documento "Anteproyecto de niveles máximos para el contenido total de aflatoxinas en los higos secos". También apreciamos la oportunidad de presentar observaciones sobre esta cuestión. En nuestro país los higos secos se importan de forma continua a lo largo del año y las mayores cantidades se importan durante los últimos tres meses del año (en relación con Navidad).

Nos gustaría prestar atención al *Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación por aflatoxinas en los higos secos (CAC/RCP 65-2008)*. Creemos que antes de adelantar los niveles máximos propuestos debería debatirse ulteriormente una evaluación del cumplimiento y la eficiencia de dicho Código de prácticas, para ver si las fases principales en la producción de higos cumplen todas ya por completo el Código de prácticas. Debería darse prioridad a una reducción general del contenido de aflatoxinas en los higos secos.

En nuestra legislación nacional, el nivel máximo vigente para AFB1 en los frutos secos destinados al consumo humano directo es de 2 µg/kg y el nivel máximo para el contenido total de aflatoxinas es de 4 µg /kg. Para los frutos secos se aplican niveles aparte dependiendo de la clasificación u otro tratamiento físico antes del consumo. Dichos niveles máximos son similares a los de la legislación de la UE. Si se toman en consideración los datos de la presencia, cuestionamos la necesidad de tener un nivel máximo tan elevado como 10 µg /kg para el contenido total de aflatoxinas, véase el cuadro 1:

Cuadro 1: Cantidad de higos secos dentro de los niveles máximos vigentes y propuestos (en % del total de la cantidad analizada)

	% con contenido total de aflatoxinas ≤ 4 µg/kg	% con contenido total de aflatoxinas ≤ 10 µg/kg	% con contenido de aflatoxinas B1 ≤ 2 µg/kg
Datos de la UE (2000-2006) ¹ (n=2 067)	92,9	95,6	92,2
Datos de Turquía - 2009 ² (n=6 837)	93,75	97,16	92,63
Datos de Turquía - 2010 ² (n=1 512)	97,45	98,84	96,14

1) Diario 446 de EFSA (2007), págs. 1-127

2) Datos de Turquía, cuadro 8 en CX/CF 11/5/7

Datos de la UE de 2000-2006 muestran un porcentaje de cumplimiento del 92 % para el nivel máximo de AFB1 vigente, y del 93 % para el nivel máximo para el contenido total de aflatoxinas. Datos recientes de Turquía indican un porcentaje de cumplimiento incluso mayor, entre 94 % y 97 % para el nivel máximo vigente de 4 µg/kg para el contenido total de aflatoxinas y entre el 93 % y 96 % para el nivel máximo vigente de aflatoxinas B1 de 2 µg/kg. (cuadro 1).

Las aflatoxinas son genotóxicas y cancerígenas, por tanto la exposición a ellas debería ser lo más baja que sea razonablemente viable. Nos preocupa que un gran incremento en los niveles máximos para el contenido total de aflatoxinas, como se propone, se traduzca en un aumento del número de muestras con niveles más altos de las toxinas en el mercado. Habida cuenta del alto porcentaje de cumplimiento de los niveles máximos ya existente en Noruega y la UE, seremos muy reacios a aumentar los niveles máximos como se propone en CX/CF 11/5/7 "Anteproyecto de niveles máximos para el contenido total de aflatoxinas en los higos secos".